

Produkt-Datenblatt

SCHAUMWEINE



Kleine Zalze Brut MCC Rosé

Artikelnummer:	5505
Produzent:	Kleine Zalze
Region:	Stellenbosch
Alkoholgehalt:	11.5 %
Abfüllung:	75 cl
Trinkbar von:	2017 - 2019
Traubensorten:	Pinot Noir 60% Chardonnay 40%

Platter's

4 Sterne

CHF 24.00

inkl. MwSt CHF 1.72

Vinifikation

Die durchschnittlichen Tages- und Nachttemperaturen erhöhten den Fruchtsäuregehalt und die Traubenqualität des Chardonnay. Der Chardonnay wurde in kalksteinreichen Böden von Robertson gepflanzt. Das sorgte für einen schönen Fruchtausdruck. Am Pinot Noir führte die kalte Witterung im Oktober und November zu kleineren Beerengrößen und einer besseren Fruchtkonzentration. Der Pinot Noir wurde an kühleren Standorten in der False Bay angebaut, was zur frischen Säure beitrug. Die Trauben wurden in der kühlen Morgendämmerung von Hand gelesen und in ganzen Bündeln gepresst. Es wurde nur der Saft aus dem Freilauf verwendet und jede Rebsorte getrennt im Edelstahltank vinifiziert. Der MCC Rosé reifte für 18 Monate in der Flasche auf der Hefe. Nach der Remuage wurde dieser Schaumwein degogiert und eine Dosage von 11g/l hinzugefügt.

Charakter

Ein traditioneller aber koketter MCC mit Flair, der den Gaumen ebenso begeistert wie das Auge. Zartes, silbernes Rosa mit lebendigen, kaskadierenden Glanz. Tolle Aromen von Kirschen und roten Beeren mit eleganter Finesse und Dekadenznoten am Gaumen.

Trinkempfehlung

Ein toller Schaumwein der fantastisch zu Desserts mit Erdbeeren oder anderen Beeren passt.